OENOFRANCE

STABILISANTS

BENTONITE SR

Association de bentonites développée pour l'élaboration des vins rosés

CARACTERISTIQUES

BENTONITE SR est un mélange de différentes bentonites sodiques activées de très grandes puretés et utilisées dans le secteur pharmaceutique.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Stabilisation protéique des vins rosés
- Elimination des polyphénols responsables du pinking
- Faible absorption des composés aromatiques
- Elimination de la matière colorante instable
- Maintien dans le temps de la couleur des vins rosés

APPLICATIONS

- Pour les vins rosés

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 5 à 30 g/hL à adapter en fonction des contraintes du millésime
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune

MODE D'EMPLOI

Disperser **BENTONITE SR** dans 10 fois son poids d'eau. Laisser gonfler pendant une heure avant de bien homogénéiser. Incorporer au volume à traiter au cours d'un remontage en circuit fermé ou mieux à l'aide d'un Dosacol (raccord de collage spécifique).
Si la dose d'emploi est supérieure à 15 g/hl, un collage fractionné est fortement conseillé afin d'optimiser l'efficacité du traitement.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Bentonite sodique activée

CONDITIONNEMENT

Sac de 1 kg – Carton de 20 x 1 kg.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company